

## 酒造好適米品種「ぎんおとめ(岩手酒52号)」

水稻「ぎんおとめ(岩手酒52号)」は、岩手県では早生の酒造好適米である。大粒で心白の発現が「美山錦」よりやや低い、酒造特性は「美山錦」とほぼ同等である。平成12年より岩手県で奨励品種として採用された。

表1 「ぎんおとめ」の主な特性

| 系統名・品種名               | ぎんおとめ  | たかねみのり            |
|-----------------------|--------|-------------------|
| 早晩性                   | 早生の中   | 早生の中              |
| 草型                    | 偏穂数型   | 偏穂数型              |
| 出穂期(月日)               | 8月 2日  | 8月 3日             |
| 成熟期(月日)               | 9月 21日 | 9月 25日            |
| 稈長(cm)                | 68.8   | 74.8              |
| 穂長(cm)                | 17.4   | 16.9              |
| 穂数(本/m <sup>2</sup> ) | 345    | 369               |
| 芒の多少・長短               | 稀・極短   | 少・短               |
| ふ先色                   | 黄白     | 黄白                |
| 脱粒性                   | 難      | 難                 |
| 耐倒伏性                  | 中      | やや強               |
| 穂発芽性                  | 中      | 難                 |
| 耐冷性                   | 中      | 強                 |
| いもち                   | 真性     | <i>Pi-a, Pi-i</i> |
|                       | 葉いもち   | <i>Pi-i</i>       |
| 耐病性                   | 穂いもち   | やや強               |
|                       |        | 強                 |
| 玄米収量(kg/a)            | 54.4   | 53.5              |
| 対標準比                  | 102    | (100)             |
| 玄米千粒重(g)              | 26.1   | 23.2              |

注1 県北農業研究所、平成9～11年標準区のデータ

注2 玄米収量及び玄米千粒重は、1.9mm篩目使用

### 来歴

母親：「秋田酒44号」  
 父親：「東北141号」  
 (後の「こころまち」)  
 交配年：平成2年  
 育成地：水稻育種研究室

### 主な特徴

「たかねみのり」に比べて、やや短稈で成熟期はやや早い。耐冷性はやや弱い。玄米の粒厚は厚く、心白の発現は「美山錦」に比べ低い。試験醸造酒の官能評価は「美山錦」とほぼ同等で良好である。

いもち病の抵抗性は、「やや強」であるが基本防除が必要である。



写真1 左「ぎんおとめ(岩手酒52号)」  
右「たかねみのり」



写真2 左から「ぎんおとめ(岩手酒52号)」「たかねみのり」  
玄米(上)と籾(下)

「ぎんおとめ」は主に純米酒～本醸造酒として利用される予定である。